

INHOUSE MITARBEITER-SCHULUNG

Kundennutzen: Ihr Mehrwert

Der Hotel- und Gastronomiealltag ist stark vom Daily Business geprägt. Als Gastgeber ist das Team stark gefordert, oftmals bleibt nur wenig Zeit für administrative und konzeptionelle Tätigkeiten, geschweige denn für Schulung und Sensibilisierung von Mitarbeitenden. Mit einer Inhouse-Schulung sparen Sie Zeit für die Anreise, haben einen starken Betriebsbezug und sind flexibel in der Zusammensetzung der Teams. Die massgeschneiderte Schulung wird entsprechend der Gruppengrösse, der internen Funktion der Teilnehmenden sowie deren fachlichen und sprachlichen Kenntnissen zusammengestellt. Die Ergebnisse werden für die Umsetzungsphase dokumentiert und zusammen mit den Schulungsunterlagen an die Auftraggeber abgegeben. Ganz im Sinne „Train the Trainer“ dienen die Unterlagen zur weiteren, internen Sensibilisierung.

Zielpublikum und Voraussetzung

- Die Schulung richtet sich an alle Mitarbeitenden des Betriebes. Es können abteilungsübergreifende Teams gebildet werden oder spezifische wie z.B. Küche, Service, Rezeption, Hauswirtschaft, Administration, etc.
- Voraussetzung für den Betrieb ist das Ziel, aktiv Verantwortung für eine nachhaltige Betriebsführung zu übernehmen.
- Voraussetzung der Teilnehmenden ist das Interesse an einer persönlichen und betrieblichen Weiterentwicklung und dem Wille, durch das eigene Verhalten einen Beitrag zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziel zu leisten.

Methodik

- Einführung in die Thematik mit Kurzpräsentation.
- Praxisorientierte und auf die Erfahrungen der Teilnehmenden abgestimmte Workshops, bei welchen sich die Teilnehmenden aktiv mit ihren Erfahrungen und dem betriebspezifischen Wissen einbringen können.
- Zusammenfassung der Erkenntnisse und festlegen von persönlichen/betriebspezifischen Zielen und Massnahmen zur Stärkung der Nachhaltigkeit.

Vorbereitung und Kursleitung

Vorbesprechung, Zieldefinition und bei Bedarf Betriebsbesichtigung mit der verantwortlichen Person. Analyse der Ist-Situation mittels Checkliste der von der Schulung fokussierten Bereiche. Betriebsspezifische Vorbereitung des Workshops durch die Kursleitung.

Kursleitung: Anita Gschwind, Geschäftsführerin ibex fairstay. Als gelernte Köchin und Servicefachmitarbeiterin mit Weiterbildung an der Hotelfachschule führt ihr beruflicher Weg durch alle Sparten und Führungsebenen der Hotellerie/Gastronomie. Die Ausbildung zur Erwachsenenbildnerin sowie im lösungsorientierten Coaching gaben ihr das Rüstzeug für externe und interne Schulungen. Durch die langjährige Praxiserfahrung in der Hotellerie/Gastronomie spricht sie die „gleiche Sprache“ wie die Auftraggeber und die Kursteilnehmenden.

Konditionen

Abhängig von Dauer und Anzahl der Teilnehmenden. Bitte nehmen Sie dazu mit der Geschäftsstelle von ibex fairstay, info@ibexfairstay.ch, Tel. 081 354 98 06 Kontakt auf. Ihre Ansprechperson ist Anita Gschwind.

THEMENBEZOGENE SCHULUNGEN: BEISPIELE

- **Der Wert der Nachhaltigkeit:** Kader- oder Nachhaltigkeitsteam
- **Weil es uns Wert ist:** Mitarbeiter-Sensibilisierung / Kick off Schulung zu Saisonbeginn
- **Ressourcen sparen:** Wo und Wie?
- **Einkaufsmanagement:** welche Richtlinien bilden die Basis in der betrieblichen Einkaufspolitik? Wie lässt sie sich umsetzen?
- **Angebotsgestaltung:** Welche Nachhaltigkeits-Werte setzen wir bei der Angebotsplanung? Wie wird Nachhaltigkeit für den Gast erLEBbar?
- **Nachhaltiges Engagement in WERT setzen:** Workshop zur internen und externen Kommunikation entlang der Servicekette, in allen Dimensionen und mit unterschiedlichen Kommunikationsmittel

